

---

## 津波後の食品の安全性

---

食品媒介疾患を防止するために、食事や食事の支度の前後、およびトイレを使用した後はきれいな水と石鹸で手を洗ってください。きれいな水がない場合は、手洗い用のきれいな水が利用できるようになるまで、手の除菌用ローションを使ってください。

防水容器（市販の缶詰またはプラスチックの封入容器）に密封されていない食品、および海水、洪水の水、河川水、または池の水などの未処理の水と接触した可能性のある食品は食べないでください。未処理の水と接触した非密封、非防水の容器に入っている食品は捨ててください。

損傷のない缶詰食品は保存することができます。缶のラベルを取り除いて缶の外側を石鹸水で洗い、処理済みの飲料用水 5 ガロン（約 19 リットル）に家庭用漂白剤（5.25%）1 カップ（8 オンス、約 0.25 リットル）を入れた溶液を使って、缶を十分に消毒してください。油性ペンを使って、缶に内容物と消費期限を書いてください。

開封済みの食品容器に、ねじふた、スナップ式のふた、クリンキャップ（炭酸飲料のビン）、ツイストキャップまたはフリップトップが付いている場合、または家庭で缶詰されている場合、または未処理の水と接触した場合には捨ててください。これらは消毒できません。

### 乳児への授乳

母乳を与えていない場合は、水を加える必要のない缶入りの調製済みミルクのみを使用してください。

### 食品を低温に保つ

利用可能な場合は、ドライアイスを使って食品を低温に保つことができます。25 ポンド（約 11.5 kg）のドライアイスは、10 立方フィート（283 リットル）の冷凍庫を 3～4 日、氷点下に保ちます。接触する全てのものを凍らせるので、ドライアイスの取り扱いには注意してください。けがを防ぐために、乾燥した厚手の手袋をしてください。ドライアイスが溶けると、固体から気体に変わります。ドライアイスを移送、保管、または使用する時には、車両または部屋を換気（空気の入れ換え）をしてください。十分に換気をしないと、溶けたドライアイスからのガスがたまって、意識消失および死亡を含む悪影響を起こします。

### 解凍した食品についての判断

解凍した食品の缶は、まだ「冷蔵庫の温度ほど冷たい」または氷の結晶をまだ含んでいる場合は、通常、食べたり再冷凍したりすることができます。安全を期すために、「疑わしい場合は捨てる」ことを忘れないでください。2 時間以上室温に置かれた食品、および異常な臭い、色または質感のある食品はすべて廃棄してください。食品温度計を使用して食品の温度をチェックすることができます。